

Spearmint

綠薄荷

Mentha spicata

最古老的薄荷糖

綠薄荷又名留蘭香，通常被用作口腔衛生產品以及加入口香糖和糖果中使用。綠薄荷被認為是最古老的薄荷糖，幾個世紀以來，綠薄荷一直因其對消化的益處而聞名，通常在飯後用作舒緩腸胃不適之用。

Spearmint 綠薄荷 *Mentha spicata*



植物科屬

唇形科



萃取部位

葉子



萃取方式

蒸餾法



主要化學成份

香芹酮
檸檬烯
1,8- 桉葉素
 β - 月桂烯



適用系統

消化系統
呼吸系統
神經系統

【擴香配搭】

留蘭香之戀：綠薄荷 2 + 天竺葵 2 + 佛手柑 2

綠油油：綠薄荷 2 + 馬鬱蘭 3 + 羅勒 2

香氣撲鼻：綠薄荷 2 + 香茅 2 + 野橘 3

【用法】

驅趕倦意：午餐後使用綠薄荷 1 + 檸檬 1 進行深呼吸

暈車暈船 (15mL)：綠薄荷 4 + 生薑 2 + 羅馬洋甘菊 3，其餘加滿椰子油入滾珠瓶內

馬桶炸彈：用小梳打粉 70g+ 檸檬酸 30g，綠薄荷 + 茶樹 + 檸檬各 10。混合後用保鮮膜捏成一球球，靜置 4 小時即可使用



更多產品資訊

A T I S

你知道嗎？

每 3.3 磅的綠薄荷制作 15mL 精油